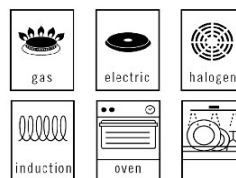


# Mauviel 1830®



**Couche 1 :**  
Intérieur acier inoxydable 18/10  
Surface de cuisson facile à nettoyer

**Couches 2/3/4 :**  
Association d'aluminium assurant  
une parfaite conductibilité grâce à une  
répartition rapide et uniforme de la chaleur

**Couche 5 :**  
Acier inoxydable ferritique pour une  
cuisson par induction



## Plat ovale inox monture fonte d'inox diamètre 30 cm

Plat ovale inox monture fonte d'inox bord verseur diamètre 30 cm Ref. 523430 de la collection M'COOK.

Le plat ovale Mauviel 1830 est à la fois original et judicieux pour faire griller les poissons ou les viandes allongées. Pratique et facile à manier avec ses deux poignées, il trouvera sa place en cuisine pour dorer, faire sauter et griller vos préparations et sur la table pour le plus grand plaisir de tous. Papilles et pupilles seront comblées.

Les matériaux haut de gamme utilisés par la manufacture Mauviel 1830 lors de sa fabrication sont gages d'excellentes performances et d'une grande durabilité.

La gamme M'COOK est la collection emblématique de la maison Mauviel 1830. Avec sa monture froide en fonte d'inox estampillée Mauviel 1830, la marque signe ses créations et marque sa différence en offrant la plus haute technologie culinaire.

Cette collection spécialement conçue pour s'adapter aux nouvelles techniques de cuisson comme l'induction reste aujourd'hui une référence pour les professionnels de la restauration mais également pour les "chefs" du quotidien, du fait de son usage polyvalent et d'excellentes performances de cuisson.

Collection	M'COOK
Référence de l'article	5234-30
EAN de l'article	3574905234305
Dimensions	Diamètre 30 cm - Hauteur 5 cm - Capacité : 1,7 litres
Matière	Inox magnétique - Epaisseur 2,6 mm - Monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	1,7
Poids du produit en kilogramme	0,98
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	43x27x12,5
Poids du colis en kilogramme	1,38

Conseils d'entretien

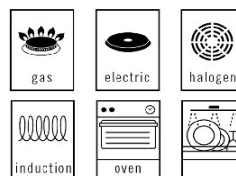
*Choisir une éponge abrasive pour tous les supports inox, ne pas utiliser de limaille de fer, préférer une éponge non abrasive pour tous les revêtements anti-adhésifs.*



Villedieu les poêles - Normandie - [www.mauviel.com](http://www.mauviel.com) - [contact@mauviel.com](mailto:contact@mauviel.com)

TEL 02 33 61 00 31

# Mauviel 1830®



- Couche 1 :**  
Intérieur acier inoxydable 18/10  
Surface de cuisson facile à nettoyer
- Couches 2/3/4 :**  
Association d'aluminium assurant  
une parfaite conductibilité grâce à une  
répartition rapide et uniforme de la chaleur
- Couche 5 :**  
Acier inoxydable ferritique pour une  
cuisson par induction



## Plat ovale inox monture fonte d'inox diamètre 35 cm

Plat ovale inox monture fonte d'inox bord verseur diamètre 35 cm Ref. 523435 de la collection M'COOK.

Le plat ovale Mauviel 1830 est à la fois original et judicieux pour faire griller les poissons ou les viandes allongées. Pratique et facile à manier avec ses deux poignées, il trouvera sa place en cuisine pour dorer, faire sauter et griller vos préparations et sur la table pour le plus grand plaisir de tous. Papilles et pupilles seront comblées.

Les matériaux haut de gamme utilisés par la manufacture Mauviel 1830 lors de sa fabrication sont gages d'excellentes performances et d'une grande durabilité.

La gamme M'COOK est la collection emblématique de la maison Mauviel 1830. Avec sa monture froide en fonte d'inox estampillée Mauviel 1830, la marque signe ses créations et marque sa différence en offrant la plus haute technologie culinaire.

Cette collection spécialement conçue pour s'adapter aux nouvelles techniques de cuisson comme l'induction reste aujourd'hui une référence pour les professionnels de la restauration mais également pour les "chefs" du quotidien, du fait de son usage polyvalent et d'excellentes performances de cuisson.

Collection	M'COOK
Référence de l'article	5234-35
EAN de l'article	3574905234350
Dimensions	Diamètre 35 cm - Hauteur 6 cm - Capacité : 2,4 litres
Matière	Inox magnétique - Epaisseur 2,6 mm - Monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	2,4
Poids du produit en kilogramme	1,22
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	44x29x7,5
Poids du colis en kilogramme	1,52

Conseils d'entretien

*Choisir une éponge abrasive pour tous les supports inox, ne pas utiliser de limaille de fer, préférer une éponge non abrasive pour tous les revêtements anti-adhésifs.*



Villedieu les poêles - Normandie - [www.mauviel.com](http://www.mauviel.com) - [contact@mauviel.com](mailto:contact@mauviel.com)

TEL 02 33 61 00 31